

Česneková bageta

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- česnek 4 stroužek
- bageta 2 ks
- máslo 125 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bagety nakrájíme na silnější plátky (3 cm), ale neprokrojíme je úplně, děláme nožem jen zářezy až dolů tak, aby bageta zůstala vcelku.

Česnek utřeme se solí a smícháme se změkklým máslem.

Tímto česnekovým máslem pak potíráme plátky bagety z obou stran, nakonec přitiskneme plátky bagety k sobě do původního tvaru, zabalíme do alobalu a česnekovou bagetu necháme v troubě zapéct asi 10 - 15 minut na 180 °C.

Tento recept má tisíc variací - celozrnná bageta nebo bílá veka, místo česneku bazalka, petrželka, pórek nebo chilli. Možná je dokonce sladká varianta se skořicí a rozinkami, kdy bagetu na závěr potřeme tvarohem.